Oenolia®

Sigolsheim
10 rue du Stade
68240 SIGOLSHEIM

Tél : 03 89 78 43 10
Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenologieimmele.fr

Réseau Oenolia®

> BAS-RHIN

Dambach La ville
67650 Dambach la Ville
Tél : 03 88 92 48 30
dambach@oenologieimmele.fr

> HAUT-RHIN

Westhalten
68250 Westhalten
Tél : 03 89 47 05 33
westhalten@oenologieimmele.fr

> BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Oeno-Service
71570 LEYNES
Tél : 03 85 35 19 45
oeno-service@wanadoo.fr

Distribué par :

ŒNOLOGIE IMMELE

ANTIOX

Protection aromatique de la vendange et des moûts

Intérêts Œnologiques

- Limite les phénomènes d'oxydation sur la vendange foulée et les moûts en sortie de pressoir
- Remplace le sulfitage pour lutter contre l'oxydation
- Limite la combinaison du SO2 et les teneurs en SO2 total
- Pas d'extraction sulfitique des caractères végétaux en cas d'apport sur la vendange
- N'a pas d'action biocide et ne remplace pas le SO2

Composition et Caractéristiques techniques

- 40% d'acide ascorbique
- 5% de SO_2
- 55% de Refloral OP
- Ne contient pas d'OGM
- N'a pas subi de traitement ionisé

ANTIOX est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Dose d'emploi : 10 à 35 g/hl
- Dose limite légale : 35 g/hl

Mode d'emploi

- Délayez dans une fraction de moût ou de vin et incorporer sur le volume

Précautions d'emploi

- L'acide ascorbique influence le dosage iodométrique du SO_2

Conditionnement

Sachet de 1 kg